LARROQUE Oenologie

VELO

FICHA TECNICA

LARROQUE OENOLOGIE BENTOCELL

CLARIFICACION – VINIFICACION

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Larroque Oenologie BENTOCELL es un producto específico sin caseína destinado al tratamiento de mostos y vinos blancos y rosados frente a la oxidación.
Propiedades de **Larroque Oenologie BENTOCELL** son:
• Eliminación de polifenoles oxidados.
• Disminuyendo la astringencia excesiva.
• Para el tratamiento, mejora el color y afina los aromas de los vinos.
• Estabiliza el SO_2 añadido la eliminación de factores de combinación.

MODO DE EMPLEO

Una media hora antes de utilizar, disolver 1 kg de **Larroque Oenologie BENTOCELL** en 10 litros de agua fría. Utilizar una hélice rápida. La disolución es fácil, pero parcial (la PVPP es insoluble).
Adicionar al mosto o al vino sobre el total de volumen a tratar.
En mostos: trasegar después de sedimentar.
En vinos: trasegar y filtrar.

DOSIS DE EMPLEO

• Mostos antes de la etapa de fermentación para vinos tranquilos:
- Mostos blancos de vendimia mecánica: 20 g/hL a 60 g/hL.
- Mostos de prensa de uvas blancas: 40 g/hL a 120 g/hL.
- Mostos de prensa rosados: 20 g/hL a 160 g/hL.
- Vinos muy oxidados y astringentes al final de boca: 40 g/hL a 200 g/hL.
• En vinos blancos y rosados en depósito:
- De 20 g/hL a 120 g/hL (a determinar mediante prueba en el laboratorio).
• Dosis máxima autorizada por el reglamento CE n°1493/99: 530 g/hL (a causa de la presencia de PVPP).

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

• Bolsa de 10 kg
Almacene en un bien ventilado, libre de olor seco, a una temperatura entre 5 y 25 °C.
Cuando se abre la bolsa, **Larroque Oenologie BENTOCELL** mantendrá durante varios meses si el nivel de humedad no es alto.
Utilizar la solución de **Larroque Oenologie BENTOCELL** el mismo día de su preparación.
Homogeneizar antes de cada uso.

LARROQUE OENOLOGIE S.L
C/ Alfonso X El Sabio nº11-13
13.600 ALCAZAR DE SAN JUAN (CIUDAD REAL)
Tel. 645 927 055
Email: larroque@larroqueoenologie.es
Web: www.larroqueoenologie.es